



Luftfreies Lockerfüllen

- Bis Kaliber 200 mm
- Überspreizung bis 300 mm
- Bis 60 Takte/Minute im Durchlauf
- Für Stangenwürste und Formprodukte

Warum mit ICA clippen?

Der ICA ist die ideale Clipmaschine für Stangenwürste und Formprodukte bis Kaliber 200 mm. Faser-, Collagen- und Kunststoffdärme können verarbeitet werden. Durch den innovativen Irisverdränger ist der ICA ideal geeignet für die Herstellung von Formschinken, auch mit ganzen Muskelstücken.



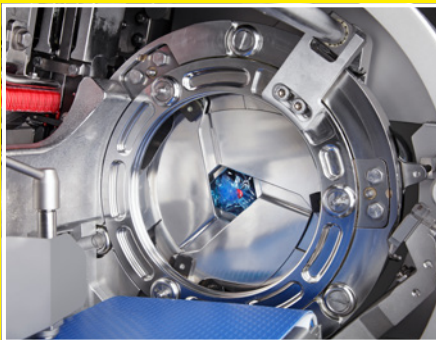
Vorteile

- Kurze Clipzyklen für hohe Leistung
- Innovativer Irisverdränger für kurze, symmetrische Wurstschultern
- Kalibertreues Produkt durch programmierbare und stufenlos regelbare Förderbandgeschwindigkeit
- Geräuscharm
- Leichtes Manövrieren durch zwei feststellbare Lenkräder
- Einfache Maschinenbedienung mit SAFETY TOUCH – bruchsicher, 10" groß und leicht zu reinigen
- Höchste Produktivität; die Produktparameter sind in der Rezepturverwaltung des SAFETY TOUCH abrufbar
- Bedienerfreundlich mit individuell belegbaren Bedienfeldern für manuelle Funktionen, wie z. B. Tipp-Betrieb

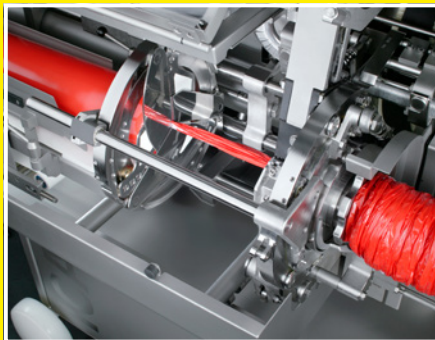
Automatischer Doppelclipper



Optimale Sicht für den Bediener durch Sicherheitsglas



Der Irisverdränger sorgt für brätfreie Würstchen und schonende Portionierung.



Überspreizung für luftfreie Lockerfüllung von Formprodukten



- USB-Schnittstelle für den Import und Export von Daten
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip
- Umbaumöglichkeit von Clipgröße S 8700 auf S 800
- Pneumatisches Verfahren des Clipkopfes zum Darm nachladen
- Darmbremse beim Füllen von außen einstellbar
- Elektronisches Handrad für Ein-

stellarbeiten und Parameteranpassungen

- Geringer Luftverbrauch
- Zuverlässiges Durchtrennen von elastischen Netzen



Qualität und Hygiene

- Hygienedesign, leicht zu reinigen durch glatte Flächen aus Edelstahl

- Förderband-Auflagefläche aus Edelstahl, glatt mit runden Erhebungen



Wartung

- Optimal zugänglich für Wartungsarbeiten



Ausstattungs-möglichkeiten

- Verbrauchsorientierte Zentralschmierung für maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer
- Luftfreies Lockerfüllen von Formprodukten durch Überspreizung bis 300 mm, servogesteuert und als Produktparameter einstell- und speicherbar
- Wirbelbremse mit Kronenfüllrohr für durchgängig klares und körniges Rohwurstbild, Senkung der Produktionskosten durch verkürzte Reifezeit möglich
- Schutzklappe mit Gitter und Schiebetür aus Edelstahl
- Zwilling
- Gurtschlaufen-Automat GSA 20
- Raupenendschalter
- S-Clip Spule: 1.300 Würste ohne Nachladen
- Füllrohre Durchmesser 24, 28, 36, 48, 60, 70, 76, 80, 85 und 100 mm
- Servogestützte Clipdruckeinstellung, z. B. für empfindliche Faserdärme, als Produktparameter speicherbar
- Füller- oder Längenportionierung
- Teleskopband 1,3 m lang
- Rollenbahnverlängerung am Förderband für 1,6 m lange Würste
- Automatische Anpassung der Förderbandgeschwindigkeit
- Pneumatische Rohwurstbremse
- Zweites Bedienpult am Förderbandende
- Vakuumsystem zur luftfreien Füllung großer Kaliber
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Netzapplikator
- Schnittstelle WS Food Standard zur Betriebsdatenerfassung

- Intelligent Filler Clipper (IFC)
Interface auf Anfrage

+ Kombinationsmöglichkeiten

ES 5000

Etikettiersystem für Kennzeichnung und Rückverfolgung

TSA 160

Siegelt inline füllfertigen Schlauch aus Flachfolie von der Rolle



Verbrauchsmaterial

S-Clip für Kaliber bis 160 mm:

S 8740, S 8744, S 8748

S-Clip für Kaliber bis 200 mm: S 840, S 844, S 848, S 854

Schlaufen: GS 20, GS 20 S3, GS 20 X



Funktion und Bedienung

Der ICA wird mit Füllmaschinen, auch Schinkenpumpen, mechanisch verbunden und elektrisch synchronisiert. Nach dem Ausstoßen der Portion durch die Füllmaschine umschließt der Irisverdränger kreisrund und kraftvoll den Darm und durchtrennt darmschonend auch ganze Muskelfleischstücke. Der ICA ist ausgestattet mit dem bewährten Clipabstand von 51 mm. Die PC-Steuerung ermöglicht eine sehr schnelle und exakte Signalverarbeitung. Das Diagnosesystem bietet am SAFETY TOUCH die direkte und eindeutige Anzeige des Betriebszustandes sowie die Analyse von Füll- und Clipzeiten. Abweichungen zu den im SAFETY TOUCH hinterlegten Rezepturparametern werden überwacht. Der Bediener wird durch praxisnahe Piktogramme intuitiv durch die flache Menüstruktur geleitet. Bediener-, Einrichter- und Service-Ebene sind klar voneinander getrennt und durch Passwort geschützt. Der hohe Automationsgrad ermöglicht eine durchgängige Prozessüberwachung.



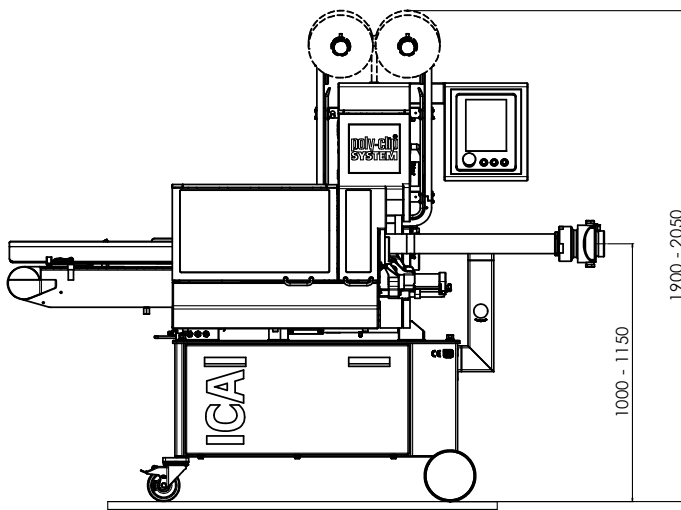
Clip-System-Lösungen

Das komplette System aus Clipmaschine, Clip und Schlaufen aus einer Hand sorgt für eine effiziente und störungsfreie Produktion. Original Clip von Poly-clip System garantieren höchste Qualität. Die Herstellung unterliegt strengsten Qualitätsprüfungen. Zertifiziert nach ISO 22000 und ISO 9001 sind sie passgenau auf den Produktionsprozess abgestimmt. Die Poly-clip SAFE-COAT Technologie sichert durch eine lebensmittelechte Sicherheitsbeschichtung, überprüft durch das SGS INSTITUT FRESENIUS, eine störungsfreie Produktion und ggf. eine zweifelsfreie Produkthaftung. Poly-clip System ist der weltweit führende Anbieter von Clip-System-Lösungen.

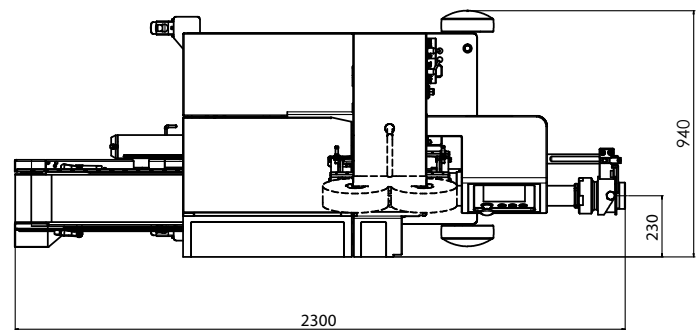
Erhebliche Kosteneinsparungen: ICA in Kombination mit dem Siegelautomaten TSA 160



Automatischer Doppelclipper



Vorderansicht (Abmessungen in mm)



Draufsicht (Abmessungen in mm)

Technische Daten

Breite	2.300 mm
Tiefe	940 mm
Höhe	1.900–2.050 mm
Gewicht	850 kg
Anschlussspannung	200–240 VAC, 380–460 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2,8 kW
Absicherung	16 A
Druckluft	5–7 bar / 0,5–0,7 MPa
Luftverbrauch	0,6 NL/Hub
Luftverbrauch mit Überspreizung	20 NL/Hub
Luftverbrauch mit GSA	1 NL/Hub

Abmessungen, Gewicht und Verbrauchswerte variieren je nach Ausstattung und/oder Maschinenkonfiguration.